



**Ensaio de Proficiência em Microbiologia de Alimentos 31ª Rodada –
Pesquisa de *Salmonella* spp. em Matriz Queijo**

Código do EP MIB 31/18
Revisão 00
Data 10/09/2018

Instruções para Armazenamento e Preparo dos Itens de Ensaio

- O item de ensaio deverá ser armazenado em *freezer* até o momento da análise;
- O item de ensaio deverá ser retirado do *freezer* e deixado em temperatura ambiente (entre 20° e 25°C), 30 minutos antes do início da análise;
- Higienizar o frasco do item de ensaio com álcool 70%;
- Abrir o lacre do frasco, acrescentar 2 mL de salina peptonada 0,1% e deixar em repouso por 10 minutos;
- Transferir 18 mL do meio de pré-enriquecimento específico para o tipo de amostra para um recipiente ou saco plástico estéril próprio para homogeneização. Acrescentar o volume obtido no item de ensaio reconstituído rinsando o frasco com o meio de pré-enriquecimento;
- Homogeneizar o item de ensaio com o meio de pré-enriquecimento;
- A pesquisa de *Salmonella* deverá ser realizada utilizando a metodologia empregada no laboratório para este ensaio;
- Reportar o resultado como presença ou ausência de *Salmonella*.

Os laboratórios deverão fazer os registros dos resultados no arquivo Excel denominado “Formulário de Registro de Resultados”. Expressar o resultado como “Presença” ou “Ausência” de *Salmonella* spp. na amostra analisada.

O INCQS não se responsabilizará por formulários de registro de resultados não recebidos por fatores de ordem técnica dos computadores que impossibilitem a transferência dos dados, falhas de comunicação ou congestionamento das linhas de transmissão de dados.

Em caso de dúvidas entrar em contato com a coordenação desse EP. O arquivo deverá ser enviado à coordenação do EP através do e-mail ensaio.proficiencia@incqs.fiocruz.br até **05 de outubro de 2018**.